



MATTEO BUIATTI
MANIPOLATORE DI UVE

BISSA

UVE	Malvasia Istriana
VIGNETO	Terreni disposti nel comune di Bagnaria Arsa a 20 km dal golfo Del Mar Adriatico, area storica sin dall'epoca Romana e vocata per la produzione di vini di alta qualità. Vigneti disposti nord-sud con un terreno prevalentemente composto da argilla con venature ghiaiose, ed una modesta presenza di marne. Difesa in vigneto a basso impatto ambientale, privilegiando prodotti tradizionali ed a ridotta persistenza.
VINIFICAZIONE	1 notte di macerazione a (10-12°C) in contenitore di acciaio inox aperto. Dopo la svinatura del fiore e torchiato insieme, segue la fermentazione alcolica grazie a lieviti indigeni in Barrique di 5/6 passaggio.
MATURAZIONE	Affinamento sulle fecce fini in barrique sino a metà Maggio, per poi assemblare le Barrique in vasca di Inox ove rimarrà fino a metà Luglio. Successivo imbottigliamento nella luna calante di (Luglio-Agosto). Rimane in affinamento in bottiglia per circa 10 mesi prima della sua commercializzazione.
ESAME VISIVO	Giallo paglierino con lievi sfumature verdoline.
ESAME OLFATTIVO	Bouquet ampio con sentori di fiori di gelsomino e frutti maturi.
ESAME GUSTATIVO	Leggermente aromatico, fine, asciutto.
LONGEVITÀ	Raggiunge l'apice dell'espressione del vitigno nei primi due anni per poi elegantemente evolvere e per un tempo che può tranquillamente superare i cinque anni in bottiglia.
SERVIZIO	Consigliabile degustarlo fresco e non freddo (14-16 °C).
ABBINAMENTI	Vino da primi piatti (paste asciutte e risotti) con salse a base di verdure e di pesce. Ottimi gli abbinamenti con i secondi di pesce, crostacei e baccalà. Ottimo anche come aperitivo.

